Hvor kommer din bøf fra? Sporbarhed er på menuen hos Kødgrossisten som er del af FoodService Danmark

*For at sikre forbrugerne er der gennem de seneste år kommet nye krav fra myndigheder både i Danmark og EU om, at varer kan spores mere nøjagtigt og hurtigere. Men hvordan gøres det nemt og sikkert i praksis i en travl produktion?*

Sporbarhed med et bip

”Vores kunder er alt fra kantiner og hotelkøkkener til færger og detail. En af vores fornemmeste opgaver er at sikre, at kunderne kan stole både på produktkvalitet og de informationer om fx oprindelsesland og slagtedato, som vi giver dem”, forklarer Anette Frølund, kvalitetschef i Kødgrossisten, som er del af FoodService Danmark og har til huse i Vemmelev på Vestsjælland.

KødGrossisten har altid haft fokus på sporbarheden af sine produkter og ønsker at få sporbarhedsdata ind i sine interne systemer på den nemmeste, hurtigste og sikreste måde. Her vil et simpelt ”bip” med stregkodescanning være den bedste løsning.

Undgå indtastninger

”Førhen skulle vi indtaste alle informationer fra vores mange danske og udenlandske leverandører. Og hvis der var fejl eller tvivlsspørgsmål, og så måtte der opfølgning bl.a. på telefon til. Det siger sig selv, at disse arbejdsgange kunne tage en del tid og er i risiko for, at der kan ske indtastningsfejl”, konstaterer Anette Frølund.

I 2016 besluttede KødGrossisten derfor, at man ønskede at lægge processen om, så alle leverandører gik henimod at mærke deres leverancer med en GS1-128 pallelabel. Stregkoden på labelen skal indeholde bl.a. oplysninger og oprindelsesland og ”bedst før”-dato.

Ændret samarbejde med leverandørerne

En ting er at have et mål, et andet er at få sine leverandører med på idéen. Så hvad gjorde man hos KødGrossisten?

”Vi vidste godt, at hovedparten af vores leverandører ikke var vant til stregkoder og ikke ville blive henrykte over vores nye ønske. Så sammen med GS1 Denmark udarbejdede vi en meget kort guide, som vi udsendte til alle vores leverandører. En del kontaktede os forståeligt nok for at få en forklaring på, hvorfor vi nu stillede dette krav. Andre havde brug for en præcisering af, hvilke data de skulle levere. Det er ikke alle leverandører, der kom i gang med det samme – det er en rejse, men det er faktisk gået ret udramatisk til, nok fordi der er bred accept i branchen af, at sporbarhed bare skal være på plads”, vurderer Anette Frølund.

Hvordan sikres sporbarhed i praksis på fabrikken?

Helt praktisk sker der det, at når fx et stykke okseinderlår ankommer til KødGrossisten fra Tyskland, så scannes den stregkode, som leverandøren har påsat. På den måde kommer alle informationer om netop dette stykke kød ind i KødGrossistens it-system. Når okseinderlåret forarbejdes, følger de oprindelige data med, for hvert stykke kød mærkes igen med en stregkode med sine data. Det færdige produkt, fx tern, pakkes og mærkes igen med alle oplysninger. Sådan sikres batchstyring og sporbarhed fra leverandøren, gennem fabrikken og helt ud til køkkenet.

”For os var det ikke et spørgsmål om nye datakrav, men en ny og sikrere måde at udveksle data, og det kan stregkoden – den husker det hele og laver ikke fejl”, opsummerer Anette Frølund.